

R RESIDENTE

@Kitchenaidmx

@rodrigoriverario



residente.mx
#foodculturemty

Especial
Favoritos de
Residente a Domicilio

KitchenAid
tu aliado
en la cocina



CONOCE NUESTRAS NUEVAS PLATAFORMAS DIGITALES

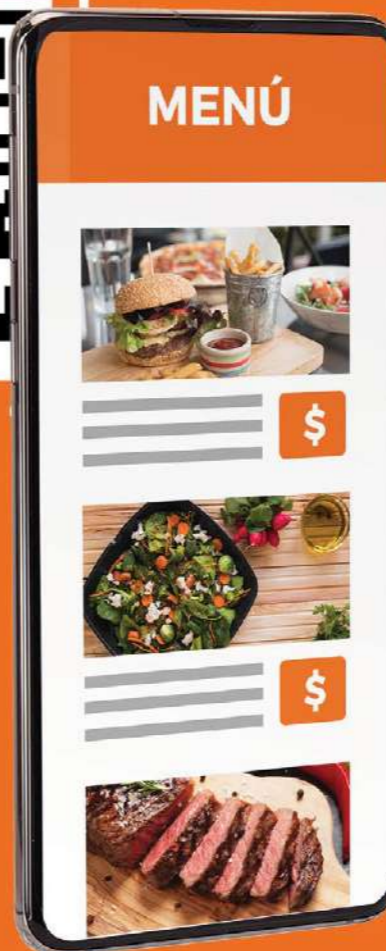
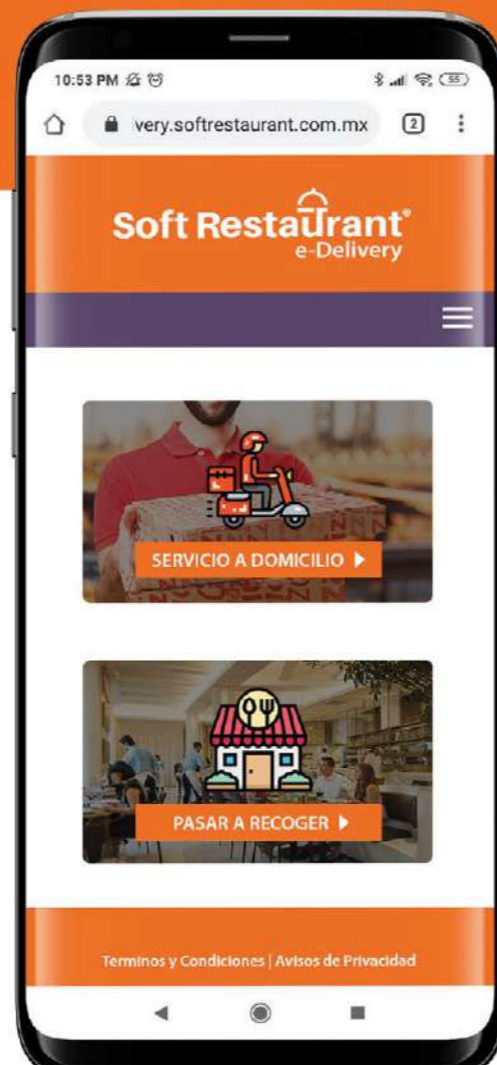
Soft Restaurant® evoluciona contigo, de acuerdo con el informe **Restaurant Success in 2019**, al realizar un pedido en línea, un **51% de los usuarios usan el sitio web de un restaurante** antes que una plataforma de terceros, y en los últimos días se ha incrementado un **15% derivado a la contingencia del COVID-19**.

Soft Restaurant® e-Delivery

te da todas las herramientas necesarias para habilitar tu propia plataforma de pedidos en línea o para pasar a recoger.

Características

- Zonas de reparto y cobertura
- Horarios de atención
- Habilitar múltiples sucursales para extender tu cobertura
- Manejar pago en efectivo y tarjeta
- Configuración de menú
- Configurar promociones y cupones
- Mantener información de contacto de clientes
- Control de todo lo que se vende desde tu sistema Soft Restaurant® o bien desde tu panel web, en caso de no ser cliente Soft Restaurant®



Soft Restaurant® e-Menu QR

permite que tus clientes consulten tu menú desde su propio teléfono, **libre de contacto y posibles contagios**.

Características

- Carga de menú desde tu sistema Soft Restaurant® y/o e-Delivery
- Personalización con logotipo y colores de tu negocio
- Selección de qué platillos quieres mostrar a tus comensales
- Levantamiento de ordenes desde el dispositivo (próximamente)
- Pago de cuenta (próximamente)
- Conexión directa con tu sistema Soft Restaurant® para manejo de cuentas (próximamente)

¿Te interesa?

Conoce más en este video que tenemos para ti o cotiza con nuestros ejecutivos de venta y/o distribuidores autorizados.



INFO

Gte. MTY César Platt
(811) 97-77-104

CONTRÁTALOS AHORA
por solo:

\$279.00*
mensuales

*Precio para clientes Soft Restaurant® 9.5 PRO en esquema de renta. Aplican restricciones.

Un producto de **Soft Restaurant®**



Portada

DIRECCIÓN CREATIVA
marcomaschuy
 @marcomaschuy
 PRODUCCIÓN
Chuy Villarreal
Yuliana Sánchez
 FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
 MAKEUP ARTIST
Contour Salón de Belleza
 TALENTO:
Rodrigo Rivera-Río
 @Rodrigoriverario

Contenido

7 #foodculturemty
 Desayunos, De moda, De dieta, Munch, Valor por tu dinero, Snack, Producto local, Ingredientes, The dream meal.

28 En portada
 Especial: Favoritos de Residente a Domicilio

53 Bebidas
 Café, vino, cerveza, té, mixología

61 Perfiles
 Chef

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López
 DIRECTOR EDITORIAL
Israel Alborno

GERENTE COMERCIAL
Carlos Rodríguez Walle

CONSULTORÍA COMERCIAL
Eduardo Pinto
Rubí Cazares
Victoria Olvera
Susana Silva
Jorge Barba
Manuel Trejo

RELACIONES PÚBLICAS
Rocío Gómez

JEFA DE REDACCIÓN
Atziri Espinosa
 COORDINACIÓN DIGITAL
Yoyce Gutiérrez

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE
Mikel Rendón

CONCEPTO CREATIVO
Gerardo Ortiz

DISEÑO
Cinthia Benítez
Fedro Ceballos

WEB MASTER
Manuel Martínez

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García

RECURSOS HUMANOS
Paulina Aguirre

ADMINISTRACIÓN
Yamileth Bucio

DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
Antonio Rodríguez

CONTACTO
 contacto@residente.mx
 +52 (81) 8044 9800
 www.residente.mx
 facebook | residentemx
 instagram | @residentemty

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 5, No. 58, JUNIO 2020) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA, RESIDENCIAL VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN. C.P. 66196. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2017.



WINE SOCIETY
 BY SONORA GRILL GROUP

Forma parte de nuestra exclusiva familia y disfruta los aromas y sabores de los mejores viñedos, cualquier día en cualquiera de nuestras sucursales del país.



Mensual & Trimestral

\$1,790 | \$4,890

SONORA GRILL PRIME | Sonora Grill
 Cocina de Brasa

Para más información comunícate a tu unidad más cercana Sonora Grill Prime, Sonora Grill o al 55 8425 3223.

PUNTO MEDIO

CONTINO

MONTES

MONTEFIORI

TERRAZAS de los Andes

Consulta términos y condiciones en

sggroup.com.mx

EVITA EL EXCESO

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Vale lo que cuesta



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Zona culinaria

2X1 EN BONELESS

PERSONALES Y DOBLES

TODOS LOS FINES DE SEMANA EN JUNIO

EL SABOR DE LAS ALITAS
HASTA LA PUERTA DE TU CASA



Uber Eats

Rappi

SinDelantal

DiDi Food

PIDE POR:



LAS ALITAS

Aplica 2 platos iguales a precio de 1 en la compra de Boneless Personales o Boneless Dobles. Válido únicamente por servicio a domicilio a través de las plataformas Uber Eats, Rappi, Didi y Sin Delantal, sujeto a disponibilidad por Región. No aplica con otros cupones o descuentos. Vigencia únicamente los viernes, sábados y domingos del mes de Junio, 5 al 7, 12 al 14, 19 al 21 y 26 al 28 de Junio de 2020 o hasta agotar existencias. Promoción válida en sucursales participantes.

Minerva Margarita: la flor en el concreto



En el Día Internacional de la Mujer, la Universidad Autónoma de Nuevo León reconoció haber contado con la poeta Minerva Margarita Villarreal como uno de sus universitarios más destacables a nivel nacional e internacional.

El 20 de noviembre de 2019, Minerva Margarita partió del mundo terrenal y dejó una obra de gran importancia debido a la versatilidad de su figura. Fue la maestra, la poeta, la directora, la jefa, la madre, la musa, la compañera, la mujer.

Su obra, tanto literaria como de gestión cultural, cala hondo en la literatura nacional.

Profesora del Colegio de Letras de la Facultad de Filosofía y Letras (FFYL) y directora de la Capilla Alfonsina, Minerva amaba su facultad, así como a la Universidad.

“Era una mujer que tenía visión para hacer las cosas, pensaba en grande. Tenía una capacidad de vinculación con los personajes adecuados para invitarlos a la Universidad.

“Minerva no es solo Minerva la mujer; es un nombre que pesa en el ambiente cultural de México. Su trayectoria la avalaba para su trabajo de gestoría”, apunta.

A través de la Cátedra “Minerva Margarita Villarreal”, la FFYL preservará la memoria de la poeta.

Desayunos
De dieta
Ingredientes
Precio
Snack
Munch
Producto local



Desayunos
Palax

Strudel de manzana
Menudo
Machacado ranchero
Huevos Nuevo León

@palax_restaurante

Palax

RESTAURANTE

24
Horas



- Palax Restaurante
- Palax_restaurante
- PalaxRest

<p>OBISPADO Calle Miguel Hidalgo #2615, Jardín del Obispado Tel. (81) 8347 8828</p>	<p>ANÁHUAC PLAZA LA JOYA Av. Manuel L. Barragán #550 Col. Residencial Anáhuac Tel. (81) 2718 5514</p>	<p>GARZA SADA CENTRO COMERCIAL "URBAN VILLAGE" Av. Garza Sada N. #3431, local LA006 Col. Arroyo Seco Tel. (81) 1306 5280</p>	<p>CUMBRES CENTRO COMERCIAL "PARK POINT" Av. Paseo de los Leones S/N Local #103 Col. Cumbres Elite Tel. (81) 1339 4234</p>	<p>APODACA SUC. MIGUEL ALEMÁN Av. Miguel Alemán #120 Nave 01 Entre Av. Milimex y Calle E Fraccionamiento Milimex Tel. (81) 2511 6666</p>
<p>GUADALUPE PLAZA ANDENES Av. Azteca #175 Local #123, Av. Benito Juárez, Col. Azteca Tel. (81) 2704 4081</p>	<p>HILTON GARDEN INN HOTEL HILTON GARDEN INN Constitución #2050 Obispado Tel. (81) 3231 4000</p>	<p>APODACA SUC. RINCONADA COLONIAL (PROXIMAMENTE) Calle Arturo Martínez #222, Col. Rinconada Colonial</p>	<p>SANTA CATARINA (PROXIMAMENTE) Carretera Monterrey-Salttillo Entre Teodoro Landaver y Muzquiz Blanco.</p>	<p>REVOLUCIÓN (PROXIMAMENTE) Av. Revolución #5161 Sur Cruz con Sendero Sur Col. Jardines del Contry</p>



LIGHT

De dieta

Ojo de Agua

Cochinita deli-piña
Protein bowl
Betabel rostizado

@ojodeaguamexico



YUM

Ingredientes

Chilaquiles Norteños

Chez

Cebolla morada
Totopos
Frijoles refritos

Salsa martajada de
tomatillo y jalapeño
Limón

Queso panela
Chicharrón en salsa roja
de tomate y jalapeño

@cheztg



Valor por tu dinero

9 Fuegos

Fetuccini parisienne \$285
Pulpo a las brasas zarandeado \$544
Tacos de filete con costra de queso a la plancha \$322

@9fuegos



nuevefuegos

ESTAMOS LISTOS PARA CELEBRAR JUNTOS EL DÍA DEL PADRE

PREMIO AL MÉRITO RESTAURANTEO



Nueve Fuegos
Trébol Park
Lázaro Cárdenas 2424 L19
San Pedro Garza García
Tel. (81) 2317 4050 y 51
www.9fuegos.com
f/9fuegos



Valor por tu dinero

Parrilla Urbana

Rib eye 400gr \$485
Hamburguesa urbana \$245
Jocho texmex \$175

@parrillaurbanamx



Valor por tu dinero

Huajuco Grill

Arrachera outside angus \$ 254
Guacamole \$105
Ribeye \$198

@huajucogrill



Valor por tu dinero

Los Primos

Filete de salmón en salsa Los Cabos \$249
Sopa de mariscos \$179
Camarones gratinados con champiñones \$210

/Los Primos Restaurante



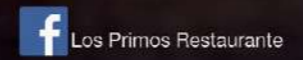
Mariscada
La Preferida del Tío

Donde empieza lo mejor...

MONTERREY

Pablo A. de la Garza #3000
Col. Moderna, Monterrey, N.L.,
a dos cuerdas de Ruiz Cortines.
Horario de 11 am a 8 pm.
Todos los días

TEL: 81 8351-0808 y 81 8351-9999



APODACA

Mariano Escobedo 604-D entre
Aldama y Blvd. Carlos Salinas,
Centro de Apodaca, N.L.
Horario de 11 am a 8 pm.
Todos los días

TEL: 81 8386-2816 y 81 8386-9245



ESCOBEDO

Av. Gral. Mariano Escobedo
#340 Col. Las Hadas
Escobedo, N.L.
Horario de 11 am a 8 pm.
Todos los días

TEL: 81 1405-0729





YUM

Snack

Panadería Angelly


Bigote
Bisquet Integral
Monje de piloncillo
Dona de cajeta con Nuez
Piedra
Cochinito
Hojarasca
Volcán de Chocolate
Berlinesa de Fresa
Muffin de Plátano

@angelly.panaderia

PANADERÍA 

Angelly

Un homenaje a quienes
nos enseñaron a hacer pan

 @angelly.panaderia





YUM

Snack

Bon Mot Ice Cream

Sándwich de nieve.
Fluffy Almond Joy.
Reese's Peanut Butter.
Green Bliss Matcha.
Esquimal de Vainilla.

@bonmot_icecream



MUNCH

Munch

Vegan Munch

Colings (coliflor capeada)
Papas gajo sazonadas
Hamburguesa Teriyaki
Hamburguesa Choriqueso

@veganmunchmx

23



Producto local

Loyal & Febre

Licor de café de olla elaborado con granos de la región Mixteca Alta en Oaxaca. Muy buen maridaje para postres, como también un aliado perfecto para drinks y mixología. Ideal para disfrutarse frío o en las rocas, puede ser un buen comienzo de una cena como también un final de aplausos.

@loyalfebres

Selección de platillos en cuatro tiempos, los cuales al unirlos forman la comida soñada.

The Dream Meal

#foodculturemty

Ensalada roja

Santa Fé

Lechugas mixtas acompañadas por fresa, arándano, nuez, cebolla morada, queso a las finas hierbas, bañada con vinagreta de frambuesas. Ideal acompañar la ensalada con pollo a la parrilla.



#foodculturemty

Chicharrón de pulpo

La Méjico

Se acerca la canícula, y como entrada se antoja. Son 250 gramos de pulpo marinado en chile piquín con ajo y limón sobre una cama de guacamole.



#foodculturemty

Asado de puerco con arroz colorado

Mata de Chile

¡Puro norte! El nuevo proyecto del Chef Humberto Villarreal, comienza el mes de junio reabriendo sus puertas y mantiene su servicio de comida a domicilio. Restaurante que rinde tributo a la cocina norestense.



#foodculturemty

Postre de Matcha

Café Tierra Libre

Contiene helado de vainilla, chocolate amargo, frutos rojos y matcha puro. Un postre ideal para cerrar una comida de manera magistral.





@rodrigoriverario

@KitchenAidmx

En portada



KitchenAid: tu aliado en la cocina

Creadas para inspirar

Desde el lanzamiento de su primera batidora en 1919 y la primera máquina lavavajillas en 1949, KitchenAid ha construido una línea prestigiosa de productos diseñados especialmente para los amantes de la cocina y entusiastas de la gastronomía en general. Asimismo, conforme han pasado las décadas y la tecnología nos ha brindado ciertos avances y facilidades, generando así una evolución considerable dentro de un hogar y por ende, las cocinas.

Durante estos meses de confinamiento, los artículos de esta marca, se han convertido en aliados perfectos de muchas personas que han tenido que resguardarse en casa y comenzar a variar el menú diario para la familia, divertirlos con nuevas recetas, o sencillamente buscar inspiración para crear nuevos sabores.

Es el caso de Rodrigo Rivera Rio, uno de los chef con mayor exposición y reconocimiento en la actualidad en Nuevo León y México, quien durante la cuarentena decidió emprender un nuevo negocio de hamburguesas gourmet a domicilio, empleó como herramienta productos KitchenAid para darle forma, sabor y personalidad a las masas de sus panes. Precisamente éste es uno de los propósitos de ésta marca de electrodomésticos: "inspirar en la cocina y potenciar para crear".

La comida a domicilio ha resultado ser un paliativo para resarcir algunas necesidades específicas de clientes con ganas de disfrutar de comida reconfortante, como también algunos dulces y postres. No obstante, el hogar también se ha convertido en un ambiente perfecto para disparar de creatividad y KitchenAid ha

sido parte fundamental del cumplimiento de esta premisa, dada la versatilidad de sus productos, hechos para durar, pero también para cubrir los requerimientos de sus clientes.

KitchenAid cuenta con una línea completa de electrodomésticos diseñados para cada uno de los momentos dentro del proceso de creación de nuestros apasionados en la cocina. Sus productos están divididos en tres grandes categorías. La primera es de cocción, refrigeración y limpieza, entre los cuales destacan: hornos, microondas, parrillas eléctricas y de inducción, estufas, campanas, cajones calientes y grill empotrable.

En electrodomésticos menores, cuentan con una variedad de batidoras dentro de las cuales destaca la línea Pro Line, batidora manual, licuadoras, licuadoras de inmersión, tostadoras, cafeteras, entre otros. En ese mismo orden, dentro de los electrodomésticos de refrigeración se encuentran: refrigeradores, cavas de vino, frigobares, fábrica de hielo y centros de bebidas y dentro de los electrodomésticos de limpieza se destacan: lavavajillas y triturador de alimentos.

Son más de 100 años de vanguardia, de innovación y confianza con los que cuenta KitchenAid, una marca hecha para durar y acompañar a todos sus consumidores en todas sus actividades en la cocina, bien sea para una cena especial o para los quehaceres acostumbrados.

Compra en línea productos KitchenAid a precios especiales, visita www.kitchenaid.mx



**SOMOS
CREADORES.**

Y juntos crearemos la receta perfecta para salir adelante.

#CreandoJuntos



Compra
tu producto favorito
en línea

KITCHENAID.MX 

KitchenAid®

Entrevista

Rodrigo Rivera Río

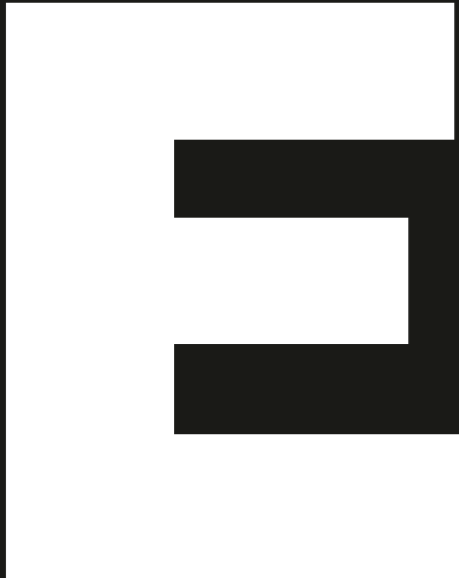
del fine dining al fast food a domicilio

El chef del restaurante Koli Cocina de Origen, nos cuenta la transición momentánea que tuvo que emprender para así resistir los embates generados por la cuarentena en Monterrey, fortaleciendo su relación con productores locales, protegiendo empleos y satisfaciendo a sus clientes.

Redacción: Israel Albornoz
Fotografía: Marco Reynosa



Entrevista



El pasado 11 de marzo de 2020, día en que se confirmó el primer caso de Covid-19 en el estado de Nuevo León, se encendieron las alarmas, hasta el momento sólo se conocía que era un virus respiratorio altamente contagioso y por ende, la industria del entretenimiento como antros, cines, parques y restaurantes corrían el peligro de ser cerrados completamente para evitar el rápido contagio de esta enfermedad causada por un nuevo coronavirus originado en la ciudad de Wuhan, China, el cual había sido recientemente declarado como pandemia mundial por la Organización Mundial de la Salud.

No fue hasta el 23 de marzo, que el gobierno federal anunció la Jornada Nacional de Sana Distancia, que gran cantidad de restaurantes de la ciudad se vieron obligados a cerrar sus puertas, en primer lugar para proteger a sus clientes y colaboradores, pero, ¿Por cuánto tiempo? Nadie lo sabía y hasta el día de hoy, el futuro es incierto. Justo en esos días surgían más dudas con relación a la operación de estos establecimientos.

Automáticamente los servicios de envío a domicilio tomaron un papel preponderante en la ecuación, dieron el banderazo para sol-

ventar la operación de muchos restaurantes de corte casual dining y fast food pero ¿Qué pasaría con los restaurantes de propuesta, de cocina de autor y de alta gama? ¿Desaparecerán? ¿Qué pasará con sus empleados? ¿Las plazas comerciales quedarían vacías? ¿Cuánto puede soportar un restaurante cerrado? ¿Podrían vender comida a domicilio? ¿Se perdería la experiencia de consumo? ¿Y los productores locales?

Todas estas dudas seguían sin respuesta mientras la curva de contagios seguía en aumento. En medio de esa vorágine de desconcierto, Rodrigo Rivera Río, chef de los restaurantes Koli Cocina de Origen, Cometa y 13 Puercos de Soto, decide hacer una pausa en la operación de sus restaurantes y emprender un proyecto de Fast Food a domicilio, para mitigar las pérdidas económicas de sus establecimientos y proteger algunos empleos.

Platicamos con el chef para conocer sus impresiones, decisiones y aprendizajes justo al final de la Jornada Nacional de Sana Distancia pero no en el fin de la pandemia, por desgracia. A lo cual añadió que “La cuarentena, el coronavirus y la imposibilidad de abrir nuestros restaurantes, nos agarró a todos en curva, esa es la realidad. Creo que antes de esto obviamos muchas cosas y no las valoramos lo suficiente”.

“Analizamos la afectación de la cadena y nos encontramos que los productores se quedaron con cosechas tiradas a la basura y por ende perdieron muchísimo dinero. Nosotros los restaurantes fine dining, nos quedamos en el limbo y tratando de salvaguardar los empleos de nuestros trabajadores. Por último nuestros clientes, pues, no han podido asistir a nuestros establecimientos”, Comentó.

Todos juntos

Rodrigo, junto a sus hermanos Daniel y Patricio buscaron entre los tres una solución, no para hacer dinero sino para salvaguardar empleos, incluir a productores locales y ofrecer un producto de calidad a sus clientes. Decidieron darle un pequeño twist a la actividad habitual en Koli, considerado uno de los restaurantes de cocina norestense más importantes de Monterrey y México. “Ahumamos las truchas para conservarlas, hicimos guisos y estofado de lechón, y procesamos la carne. Juntamos las herramientas que teníamos a disposición y dijimos que todo esto quedaba bien en un entrepan. También para darle un poco más de frescura y dinamismo al trabajo en cocina, ya

que Koli demanda mucha atención, verificación y cuidado de procesos, nos dimos cuenta que necesitábamos recetas más puntuales de solo tres o cuatro pasos. Buscamos una actividad que sacara de preocupaciones que ya traían de casa a nuestro personal”, explicó.

Big Mamma: fast food para llevar

En medio de la cuarentena en Monterrey y pensando en satisfacer el paladar ávido de comida calórica, el chef originario del estado de Hidalgo pero ya reconocido como regio, se enfocó junto a sus hermanos en darle vida al proyecto Big Mamma. Se trata de Hamburguesas para llevar con panes hechos por ellos mismos y con ingredientes de productores locales, con una imagen particular de una abuelita rockera. Al respecto, Rivera Río aseveró que, “con los mismos ideales de Koli, centrados en usar sólo producto local y a un precio mucho más accesible, junto con mi hermano, hicimos pruebas durante dos semanas hasta que llegamos al punto de perfección deseado. Durante el encierro, nos dimos cuenta que las comidas reconfortantes son las que más se están pidiendo, los platillos que la gente ya sabe qué le va a llegar en su pedido. Estandarizamos el lenguaje buscando lo sencillo, para hacer el proceso más fácil”.

Aprendizajes sobre la pandemia y sus embates económicos

El cocinero, argumenta que la afectación local de la pandemia es impresionante y por ende, hacen el mayor esfuerzo de que lo invertido en la marca Big Mamma se quede en Nuevo León, al tiempo que muestra su agradecimiento por la aceptación de los clientes que han apoyado el nuevo proyecto. “El día mundial de la hamburguesa, celebrado el pasado jueves 28 de mayo publicamos una oferta especial y estuvimos todo el día atendiendo a nuestros clientes, la verdad lo agradecemos mucho. Estamos en una época en que la conexión con nuestros consumidores debe ser más empática y directa. No los tratamos como simples clientes, queremos que sean nuestros cómplices en este proyecto. Uno de nuestros mayores aprendizajes es saber valorar a todos y cada uno de nuestros clientes”, apuntó.

Por último, Rodrigo Rivera Río comenta que se siente agradecido de al menos tener trabajo y contar con su equipo en esta pandemia que, al cierre de esta edición, aún no se calculan las pérdidas económicas y de empleados restauranteros en Nuevo León. “En lo personal desde que momentáneamente cerré Koli, decidí venirme igual a trabajar y buscar qué hacer y gracias a eso, surgió la idea de Big Mamma. Hoy, en nuestro restaurante podemos decir que tenemos un trabajo, al menos un ingreso, y agradecerle a Dios de tenerlo”, puntualizó.

“Uno de nuestros mayores aprendizajes es saber valorar a todos y cada uno de nuestros clientes”.

MTY PTE SPG SNN GPE 😊 ❤️



Mr. Brown

Pizza boneless
Hamburguesa Mr. Brown
Deli boneless

@mrbrownmexico

¡YA ABRIMOS Y ESTAMOS LISTOS PARA RECIBIRTE!

- ✓ GEL ANTIBACTERIAL DISPONIBLE
- ✓ USO DE CUBREBOCAS
- ✓ TAPETE DESINFECTANTE
- ✓ CUPO LIMITADO AL 50% DEL RESTAURANTE
- ✓ MENÚ DIGITAL TIPO QR
- ✓ REVISIÓN DE TEMPERATURA



SAN JERÓNIMO T. 8335 3383 / 2141 1097
LINDA VISTA T. 2556 0409
CUMBRES T. 1306 5411
GARZA SADA T. 1234 0450
SAN NICOLÁS T. 2315 0533
SAN PEDRO *¡nuevo!* T. 3427 9440

MR. BROWN®
f @MRBROWNTY @MRBROWNMEXICO

LLAMA, RECOGE O PIDE A DOMICILIO

O PIDE POR PLATAFORMAS DIGITALES





Santitos Mercado Popular

Papas Santitos
Hamburguesa Santitos
Tacos de diezmilllo

@santitosmercadopopular

PRÓXIMAMENTE - JULIO
CARRETERA NACIONAL KM 287 FRENTE A LA PRESA LA BOCA

Santitos
Mercado Popular



COME, RÍE Y BEBE
QUE LA VIDA ES BREVE

Instagram icon SANTITOS MERCADO POPULAR Facebook icon

MTY
PTE

MTY
SUR

MTY

SPG

Tacos Villa de Santiago

Tacos de Machacado
Chile relleno
Chicharrón crujiente
Barbacoa
Deshebrada

@tacosvilladesantiago

¡VISÍTANOS EN
NUESTRAS
9 SUCURSALES!



LOS DE
TRADICIÓN
DESDE 1994

La Herradura

Portal del Huajuco
La Herradura, MTY N.L.
81 2169 3616

Valle Oriente

Av. Fundadores #955
Plaza Sienna, MTY N.L.
81 2126 4001

Vasconcelos

Av. Vasconcelos Pte. #455
Col. Del Valle, SPGG N.L.
81 4040 6753

Lázaro Cárdenas

Lázaro Cárdenas #339
Col. Brisas, MTY N.L.
81 8365 8088

Cumbres

Av. Paseo de los Leones #2001
Cumbres Medeira, MTY N.L.
81 2473 9631

Garza Sada

Av. Eugenio Garza Sada #3001
Monterrey N.L.
81 1772 5532

Plaza El Encino

Prol. Las Américas #2101
Col. Contry Sol, MTY N.L.
81 2472 8194

San Jerónimo

Av. San Jerónimo #960
San Jerónimo, MTY N.L.
81 2230 9304

Garza Sada



81 1772 5532

EXCLUSIVO PARA LLEVAR,
SERVICIO A DOMICILIO
Y APPS.



Tacos Villa de Santiago @tacosvilladesantiago



John Ham's

Bacon Burger
Backyard Burger
BBQ Burger

@john.hams

JOHN HAM'S

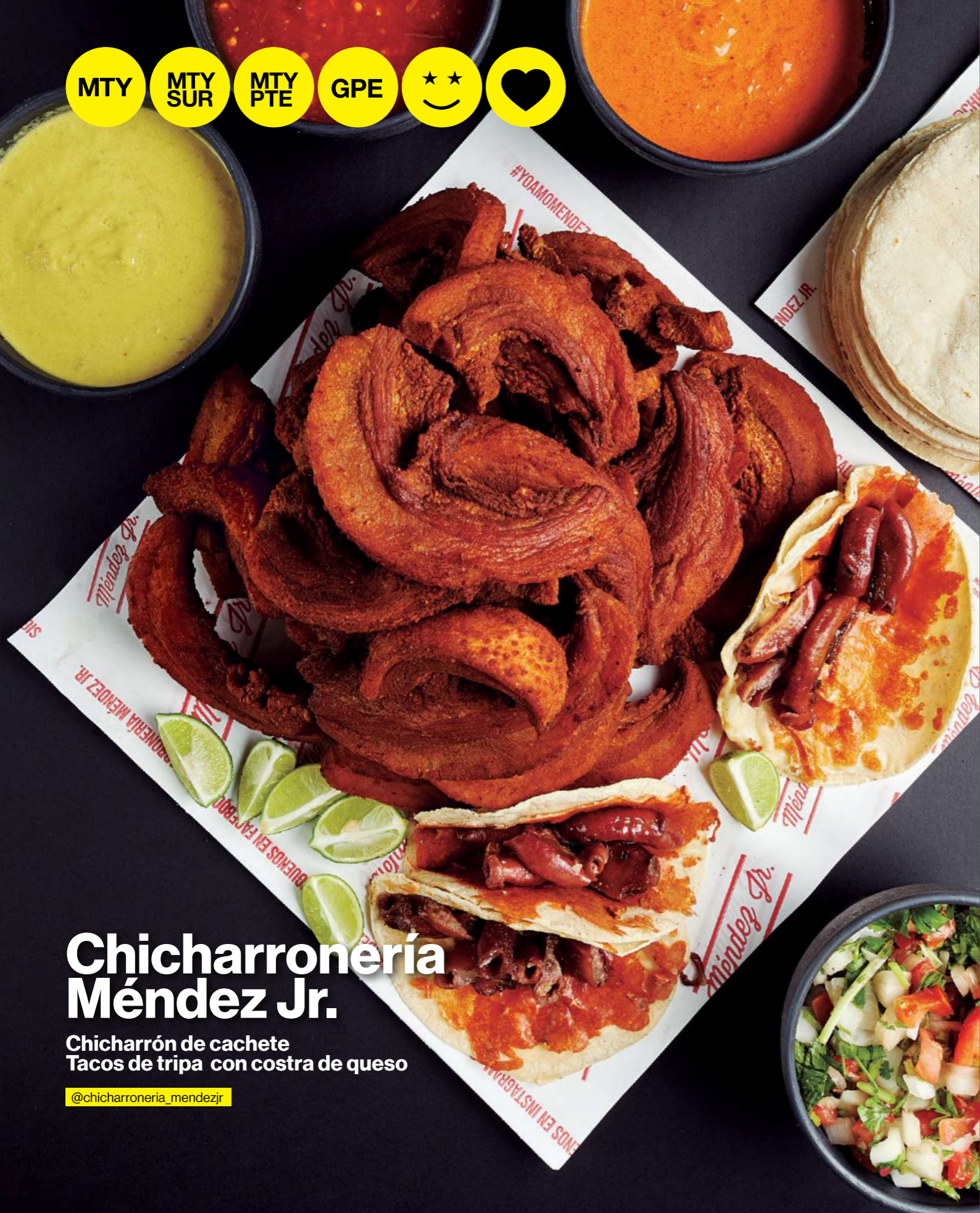
BURGER JOINT



Suc. Valle Poniente • Suc. Fashion Drive • Suc. Valle Oriente • Suc. Pabellón M
Suc. Cumbres Elite • Suc. Ciudadina Escobedo • Suc. Concordia • Suc. Parque Centro (Saltillo)

 @John.Hams

 @John.Hams



MTY MTY SUR MTY PTE GPE ☺❤

Chicharronería Méndez Jr.

Chicharrón de cachete
Tacos de tripa con costra de queso

@chicharroneria_mendezjr

Méndez Jr.®

The True MEXICAN Chicharrón

UBER
eats

SinDelantal

DiDi Food

Rappi

Méndez Jr.
PREMIUM

LA
BARBACHA
SAN LUISITO

Doña
Blanca

APO ESC GPE MTY SNN SPG STA ICON



Tamales Salinas

Norteños
Borrachos
Morrallitos

@tamales_salinasmx

¡Tus tamales a Domicilio!



Tamales Salinas

por:



SPG



**Burger
Nation**

Monster burger
Avocado burger
Mushroom cheese burger

@burgernationmx

BURGER ★ NATION

ESTAMOS DE REGRESO

SERVICIO DE COMEDOR CON TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD



SE TOMA LA TEMPERATURA DE NUESTRO EQUIPO Y CLIENTES ANTES DE ENTRAR AL RESTAURANTE

NUESTRO EQUIPO USA CUBRE BOCAS



SE CUENTA CON GEL ANTIBACTERIAL EN EL RESTAURANTE

CONTAMOS CON SERVICIO PARA LLEVAR



  @burgernationmx

SERVICIO A DOMICILIO
 8303-1403 / 2141-4141

MTY

MTY
PTE

SPG

SNN

YUM



Estamos
también en
UBER
eats

EL BUEY

El Buey

Tacos de arrachera
con queso y aguacate
Cuates de harina
Papa suprema

FB:/tacospelbuey

Contamos con servicio de **Pick up**
en **todas nuestras sucursales.**

**Big
mamma**
Bun Company
GRUPO
Rivera-Rios

Rappi Uber Eats Didi Food
Tel: 8117695972
DELIVERY & PICK-UP
VIA CORDILLERA Y
SAN PEDRO

Instagram @bigmammamty
Facebook @bigmammamty

Call to
Big MAMMA,
and order a
Burger
Bun today !!!



53

Vino
Café
Cerveza
Té
Mixología

Bebidas

Vino

Comfort food a domicilio

Por: David Zambrano

@davidsommelier

Espumoso Navarro Correas Malbec Rosé (Argentina):

Imaginate previo a la carne, botanear con una bebida refrescante, efervescente, con estructura y potencia para acompañar tu chicharrón de la Ramos o unos taquitos de cabrito con salsa molcajeteadada. ¡Uy viejo!

Precio: \$449.

Matua Sauvignon Blanc (Nueva Zelanda):

Referencia del Sauvignon Blanc en el Nuevo Mundo, en nariz es una bomba de cítricos, flores y hierbas; tostadas de mariscos frescos, ceviches con un poco de chile serrano, sin duda una gran experiencia.

Precio: \$429.

Hito Rosado (España):

Con carácter y personalidad, como todo español, su frescura y cuerpo lo hacen ideal para muchos platillos comfort food, personalmente pienso que unas alitas con salsa un pelín picosa le vendría excelente.

Precio: \$325

Finca La Carrodilla Canto de Luna (México):

Tempranillo, Cab Sauv y Syrah, las mezclas siempre harán vinos dinámicos y balanceados, lo podéis acompañar con tacos con carne, perfecto para un "Pirata" (taco grande de res en harina para el no conocedor), con una salsa de tomate guaje tatemado, reglamentario pico de gallo, ¡madre santa!

Precio: \$368

Columbia Crest Blend (Estados Unidos):

Otro Blend, esta vez de Merlot, Cab Franc y Petit Verdot, la frutalidad y cuerpo de este vino de Washington lo hace ideal para acompañar platillos con potencia, hamburguesas con jugosa carne al carbón, mucho queso y tocino... ¡Se hizo agua la boca!

Precio: \$319



ESPAÑA: VINOS Y CANCIONES



VINOTECA

VINOTECA MTY | T.(81) 8173 5000

f /vinoteca.mexico

@vinoteca_mexico

www.vinoteca.com

CALZADA DUENDES | HUMBERTO LOBO | ROBERTO G. SADA | PLAZA FIESTA SAN AGUSTÍN
EUGENIO G. SADA | CUMBRES LEONES | GÓMEZ MORÍN 404 | ANÁHUAC | CUMBRES ELITE
VILLA MONTAÑA | SIERRA AZUL | VALLE ALTO | SAN JERÓNIMO | GARZA LAGÜERA

Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV.

Imágenes meramente ilustrativas. Evita el exceso

“EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD”

Café

Experiencias únicas en torno a una taza de café

Por: Daniel Veranderen

@kalicoffeeroasters

Iced Lavanda Latte: Una increíble combinación de nuestro espresso, intenso y aromático, con un toque de jarabe de lavanda que te hará sentir una experiencia floral única.

Flat White: Bebida a base de espresso y leche cremada. Nuestro flat white se corona como una de las bebidas favoritas de todos gracias a su balanceado sabor a leche y café. La delgada capa de espuma que lleva arriba es very flat. Nadie lo hace igual.

Dirty Chai: Una densa capa de leche con un toque de jarabe de Kashmir Chai que le aporta un aroma único a la bebida. Coronado con un shot de nuestro House Blend, nuestro Dirty Chai no tiene comparación.



Cerveza

Ideales para comfort food

Por: Juan Sánchez

@latabernamx



Colima - Ticús

Costillas Ahumadas y salsa BBQ. Pocas cosas tan reconfortantes que la comida cocinada por largas horas a baja temperatura. Combina eso con una buena salsa y una buena cerveza y tienes los ingredientes para una tarde de lujo. Ticús es una cerveza ligera de cuerpo, pero con sabores tostados que son ideales para combinar con ese delicioso sabor a humo.



Wendlandt - Humpy Humpy

Una cerveza maltosa con una buena cantidad de lúpulo y un final seco. A nosotros nos gusta con un buen plato de pasta a la boloñesa y si lleva albóndiga italiana, mucho mejor. Su sabor inicial a malta, cereal y pan, le va tan bien a la salsa de carne y tomate como la pasta misma. Cuando agregas las albóndigas, se vuelve una combinación hecha en el cielo.



Albur - La Avenida

No hay ninguna cerveza que nos guste más para combinar con una hamburguesa jugosa, que La Avenida de Albur. Sus sabores maltosos y torrefactos, van bien con una carne término medio, y mejor si la hamburguesa es al carbon. Te la recomendamos también con tacos de carne asada y cualquier otra carne de res a la parrilla.



Colima - Páramo Cien

Esta variante de la excelente Pale Ale de Colima celebrando su lote número cien, es de un carácter más tropical que su versión original. Te recomendamos acompañarla de una pizza con pepperoni, carne, champiñones, pimienta verde y cebolla. Su ligero amargor tropical, combina perfecto con el toque vegetal del pimienta y cebolla, mientras limpia tu paladar para la siguiente mordida.



Minerva 10Mil Pies - Playacar

Una cerveza de cuerpo ligero pero deliciosamente amarga. Una vez superado el primer golpe de lúpulo y pruebes la primera alita o boneless de pollo con salsa búfalo, te darás cuenta lo bien que va el sabor amargo con la acidez de la salsa. La recomendamos también con ceviche y aguachiles.

Té

Ideal para comfort food

Por: THEA Tea House

@theateahouse

Joie de vivre.

Tisana helada de piña, manzana, papaya, jamaica, menta y rosas con perlas de blueberry

Place St. Marc.

Té negro helado con frutos rojos (frambuesa, grocella, cerezas y vainilla)

Du Loup.

Té negro con chocolate, avellana, vainilla y almendras con un toque de leche de almendras



Mixología

“Salutem x @elmixologo”

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

FITZ

Efervescente universo de picor y agave.
Mezcal AMORES Cupreata
FITZER Agua Mineral Brava de Citricos
Azúcar de Salsa Tabasco Deshidratada
Michemoy x Miche Mix
Mango Enchilado x PULPIKA

CONO

Emporio aromático maridado con un bosque etéreo flotante.
The Macallan Highland Single Malt Scotch Whisky 12 YO
Double Cask
NIXTA Licor de Elote
Félix Schorle de Guayaba Michoacán
Jugo de Naranja Coldpress x Drink ARTE
Miel de Agave con Carbón Activado
Panela x Creole Queen

CÁSCARA

Digestivo frutal con aromática de barrica.
Ron Brugal 1888 Gran Reserva
Licor de Café de Olla x Loyal & Febre
PARASOL de Mandarina Regia
Coldpress de Naranja & Jengibre x Shots for Wellness
Cáscara de Café x BREMA

Salut,
SR-V®



61



100%
HORNEADAS

EL SABOR DE ARGENTINA

¡PIDE TUS FAVORITAS A DOMICILIO!

TODOEMPANADAS.COM.MX



Chef

Perfiles

Chef

Joel Piña

Ciudad de origen.
Monterrey, Nuevo León.

¿Dónde estudiaste?
Estudié en el Itab.

¿Con cuál ingrediente te identificas?
Limón.

Platillo favorito.
Cortadillo de res y tortillas de harina.

Restaurante favorito.
Libertad.

Tu mayor éxito como cocinero
Crear mi marca Tho.

Platillos:
Callo Verde.
Garbanzo ahumado con pulpo.
Flan de higos.

@joel_rodriguez



Opinión

Distanciados físicamente sí, emocionalmente no, estamos más unidos que nunca

Por Loren Cervantes

Hello darlings, qué les puedo decir... estamos viviendo momentos inciertos y no tenemos idea de hasta cuándo vaya a pasar esto. Lo que sí les puedo decir es que para estos tiempos extraordinarios también necesitamos tomar medidas extraordinarias. ¿A qué me refiero con esto? A que necesitamos reinventarnos y adaptarnos a nuevas formas de llevar la vida...

Hace unos meses andábamos para arriba y para abajo por todo el mundo, sin embargo todos sabemos que ese privilegio en estos tiempos se nos ha limitado. Muchos negocios están sufriendo las consecuencias de nuestro encierro. Estos negocios, por ejemplo los restaurantes, están tratando también de adaptarse y de cambiar las formas en las que operan.

La mayoría de los negocios relacionados con la gastronomía están optando por implementar el servicio a domicilio o el pick and go (uno va al establecimiento, se queda en su carro y el negocio te lleva a tu carro lo que pediste). Desde pedir el súper a domicilio hasta una comida ya preparada. Necesitamos apoyar esta nueva tendencia porque así es ahorita la vida. Tenemos que confiar en que todo está preparado y empacado con las precauciones necesarias. Y yo entiendo que, en este periodo, lo que menos queremos es gastar porque la economía no está muy bien que digamos,

sin embargo, aunque apoyes un poquito con eso verás que es suficiente. La suma de varios es mucho. Es tiempo de dar y de recibir, así es como lo tenemos que ver.

En estos tiempos no nos podemos dar por vencidos, tenemos que poner nuestras acciones en pausa un ratito y respirar. Necesitamos organizarnos y pensar nuevas formas para tener éxito en nuestra economía actual. Primero tenemos que aceptar que la manera de llevar la vida ha cambiado. El trabajo en casa, comidas a domicilio, la escuela en casa, las reuniones por Zoom, todo esto ha cambiado. Se puede seguir haciendo pero de una manera diferente.

Estábamos acostumbrados a tenerlo todo y no apreciar nada, ahora que nos han quitado muchas cosas ya abrimos los ojos. Nos hemos dado cuenta de lo que realmente importa, como: la familia, las amistades, la salud, la libertad, etc. Añoramos poder tomarnos con nuestras amistades esa copita de vino con una rica plática. También extrañamos ese abrazo cariñoso de nuestros seres queridos. Pero saben qué, yo me he dado cuenta que aunque exista esa distancia física, nos hemos acercado más emocionalmente. ¿Ustedes lo sienten así? Estamos más al tanto de nuestro ambiente que antes. Somos más empáticos y receptivos. ¡Estamos más unidos! Aunque exista una distancia social no existe una distancia emocional. Les mando un abrazo y verán que pronto las cosas van a estar más estables y tranquilas.

Punt.U

puntu.uanl.mx

Las historias de éxito de la #EstrategiaDigitalUANL

Evaristo Cedillo Garza
Profesor Emérito de la UANL

#SOMOS UNI
TRABAJAR - TRANSFORMAR - TRASCENDER

